Oster®

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

In the U.S., distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431
In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation, Limited.

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Aux États-Unis, distribué par Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431
Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation, Limited.

Para preguntas sobre los productos llama:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

En los EE. UU., distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431
En Canadá, importado y distribuido por Sunbeam Corporation, Limited.

Printed in China Imprimé en Chine Impreso en China

Oster®

User Manual **Electric Carving Knife**

Manual de Instrucciones **Cuchillo de Trinchar Eléctrico**

Manuel d'Instructions **Couteau à Découper Électrique**

MODELS/MODELOS MODÈLES 2802, 2803



Cutting Board Not Included

Visit us at www.oster.com

P.N. 115030

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electric carving knife, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

- Use the electric carving knife only for its intended use.
- To protect against risk of electrical shock, do not put power handle in water or other liquid. **DO NOT** operate knife in water or under running water.
- Children should not use this appliance. Care should be taken when using this appliance near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Disconnect power when changing blades.
- **DO NOT** touch moving parts.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- **DO NOT** use with an extension cord.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer, may cause fire, electric shock or injury.
- **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- **BLADES ARE SHARP.** Handle carefully. Always handle blades with hand away from cutting edge. Always store blades with cutting edge away from you.
- **DO NOT** use on frozen food or ice.

THIS UNIT FOR HOUSEHOLD USE ONLY

For 120V and 127V Versions Only

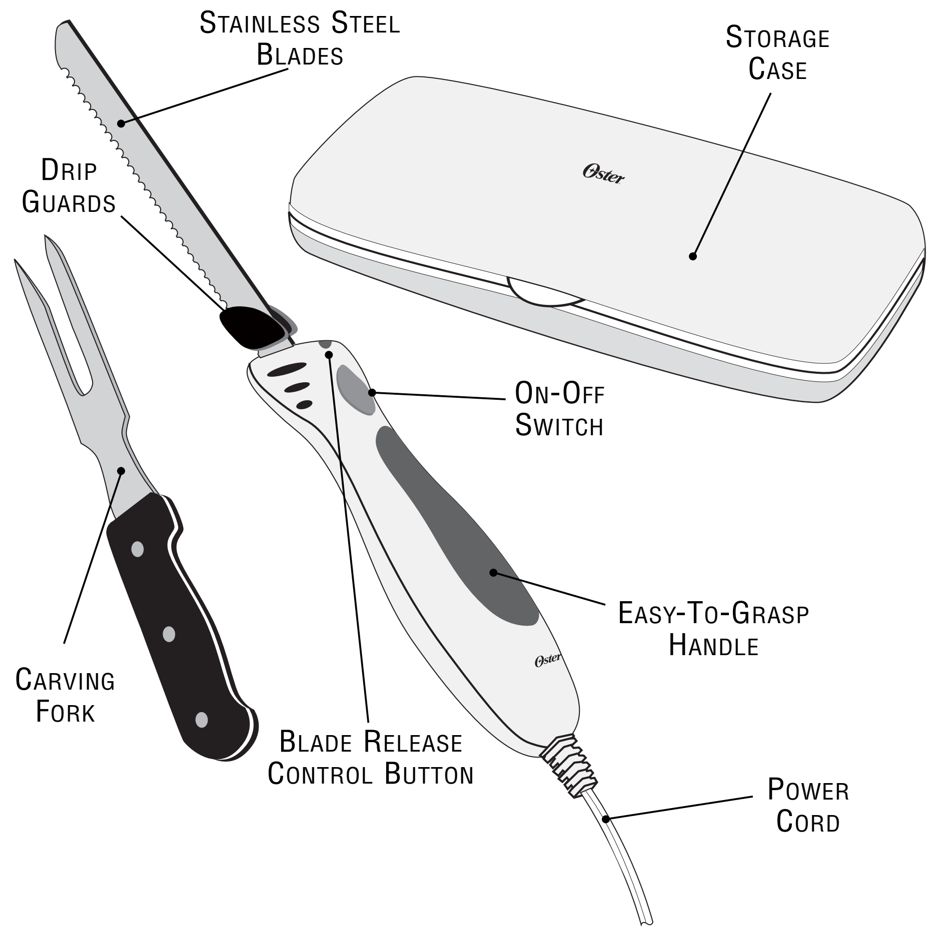
This appliance has a polarized alternating current plug *(one plug is wider than the other)*. To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician. **DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The OSTER® Electric Carving Knife has been designed for carving roasts and other cuts of meat, slicing fruits and vegetables, slicing cakes and breads and cutting plain or fancy sandwiches.

NOTE: This knife should not be used to cut bones, frozen foods in solid form or hard seeds, stones or pits in fruits.

FEATURES OF THE OSTER® ELECTRIC CARVING KNIFE



USING THE ELECTRIC CARVING KNIFE

Be sure the electric cord is not connected to the outlet when inserting or removing the knife blades.

1. Pick up the knife blades by drip guards, holding the blades between the thumb and forefinger. Avoid touching the sharp, scalloped edges of the blades. *(Figure A)*
2. Insert the raised rivet on one blade into the key-hole slot on the other blade. This locks the ends of the blades. *(Figure B)*

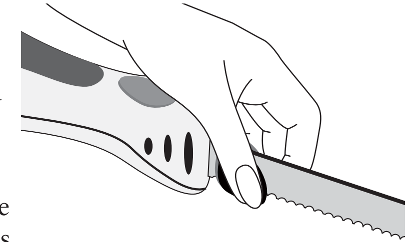


FIGURE A

3. Holding the blades with the drip guards between the thumb and forefinger, and with the scalloped edges of the blades facing away from the hand, slide the ends of the blades into the opening on the front of power handle. DO NOT PRESS THE BLADE RELEASE BUTTON WHEN INSERTING THE BLADES.

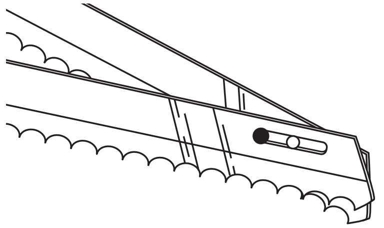


FIGURE B

4. Push gently on each drip guard towards the electric carving knife until the blades "click" into place. Make sure the blades are firmly engaged. Cutting edges of the blades should be facing downward, away from the handle. *(Figure C)*

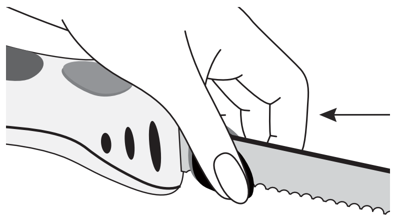


FIGURE C

5. Plug the electrical cord into an electrical outlet. Use only voltage specified on bottom of the unit.
6. Press and hold the On-Off switch located on top of the handle to activate the knife and begin carving. *(Figure D)*
7. Guide the knife blades through the food to be sliced, pressing down lightly. A back and forth sawing motion is unnecessary. The movement of the blades slices the food for you.
8. When slicing is complete, release the On-Off switch to stop the blade action. Unplug the cord from the electrical outlet.

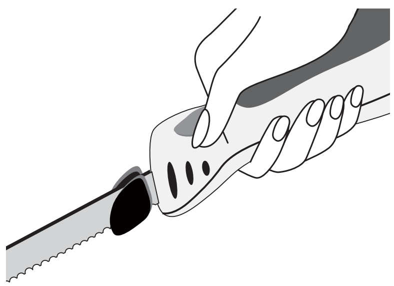


FIGURE D

CLEANING YOUR ELECTRIC CARVING KNIFE

Unplug cord from the electrical outlet.

Press the blade release button and gently remove both blades from the knife using the drip guards. Slide the blades apart so the rivet on one blade is disengaged from the key-hole slot on the other blade.

Hold blades by the drip guards and wash in warm, sudsy water. Rinse blades and dry thoroughly. Be careful – blades are SHARP. The blades are dishwasher safe.

Wipe unit with a damp cloth. DO NOT IMMERSE THE UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

STORAGE

Coil the electrical cord of the knife with a twist fastener. Store the knife in the storage case in a clean, dry location such as a cabinet or cupboard shelf. Slide plastic cover over blades and store blades in a drawer.

MAINTENANCE

Do not attempt to sharpen the knife blades. Under normal use and care they will provide years of satisfactory use.

The motor of your electric slicing knife has been carefully lubricated at the factory using selected lubricants. It does not require any additional oil for the life of the unit.

Other than the recommended cleaning, no further user maintenance is necessary. Return the electric slicing knife to your nearest authorized service center for servicing or repairs.

TIPS FOR CARVING WITH THE ELECTRIC CARVING KNIFE

Use a carving board to avoid scratching china, metal platters or countertops.

Allow a roast to stand 15 to 20 minutes after roasting. Keep in a warm place. The meat will be easier to carve. Use a fork to hold meat when carving.

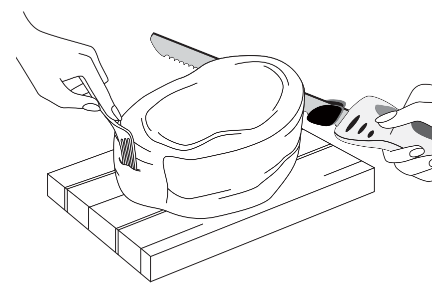
Remove all skewers from the meat before carving.

CARVING A STANDING RIB ROAST OF BEEF

Suggestions: Have your butcher remove the backbone of the roast and cut the rib bones short.

Arrange the roast on a cutting board with the largest end of the roast down and the rib side to your left. The small end of the roast is nearest the carver. Insert a carving fork between the two top ribs.

Slice across the roast from the fat edge of the rib bone. Free the slice from the bone using the special "trimming tip" of the knife.



CARVING A WHOLE HAM OR ROAST LEG OF LAMB

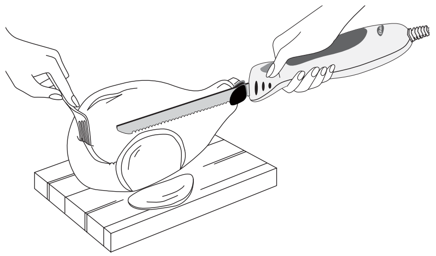
Place the leg of lamb or whole ham on the carving board with the shank end to the right of the carver. For a ham, turn the scored, fat-side up. For the leg of lamb, place the roast so that the meaty section faces away from the carver.

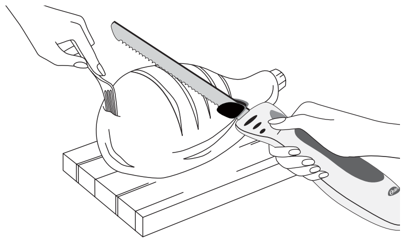
Insert a meat fork into the heavy part of the meat and cut several lengthwise slices from the less meaty side.

Turn the ham or leg of lamb so that it rests upright on the cut surface. Cut a wedge from the shank end by starting at the base of the bulge and slicing down to the leg bone. Then, make another cut at an angle to this, close to the shank end. Lift out the wedge.

Starting at the shank end, cut thin, uniform slices down to the leg bone.

To release the slices, run the electric carving knife under the slices, parallel to the leg bone.





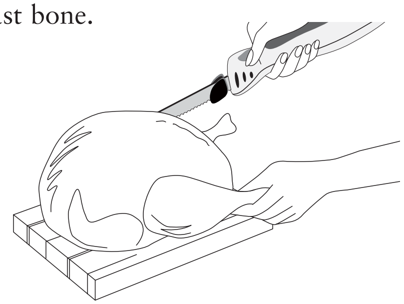
Carving a Roast Turkey or Chicken

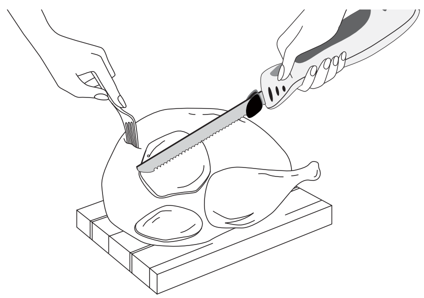
Arrange the turkey or chicken on a carving board with the legs facing right. Starting at the side facing the carver, cut the leg from the body by grasping the leg with your left hand, pulling gently while cutting through the meat and the joint at the thigh.

Place the leg on the carving board and cut through the joint to sever the thigh bone from the drumstick. Slice the meat from the leg and thigh, carving parallel to the bone.

Insert the meat fork into the breast meat to secure the body. Sever the wing from the body by carving through the joint.

Start carving the breast just above the joint where the wing was removed. Cut thin slices of white meat, carving downward and cutting parallel to the breast bone.





Slicing a Loaf of Bread, an Angel Food, Chiffon or Sponge Cake

To avoid crushing a fresh loaf of bread or sponge-type cakes, gently guide the electric carving knife through the bread or cake, cutting slices as thin as desired.

One-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What Are the Limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A. –
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada –
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice su cuchillo de trinchar eléctrico, siempre debe de seguir algunas medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Utilice el cuchillo de trinchar eléctrico sólo para lo que fue diseñado.
- Para evitar choques eléctricos, **NO SUMERGIR** el mango del cuchillo de trinchar eléctrico en agua u otros líquidos.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Tenga extremo cuidado cuando utilice el aparato en presencia de niños.
- Desconecte del contacto (tomacorriente) el cuchillo cuando no lo esté usando, cuando esté poniendo o quitando alguna parte o cuando lo esté limpiando. Desconéctelo también cuando esté cambiando las cuchillas.
- **EVITE TOCAR** las cuchillas mientras funciona el motor.
- **NO OPERE** ningún equipo eléctrico que tenga el cordón o enchufe dañado, si el equipo no funciona correctamente o si se ha caído o dañado, devuélvalo al centro de servicio autorizado más cercano para una inspección, reparación o ajuste.
- **NO USE** con un cable de extensión.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar fuego, choques eléctricos o lesiones personales muy severas.
- **NO USARSE** a la intemperie ni para uso comercial.
- **NO DEJE** que el cordón cuelgue del borde de la mesa o que toque alguna superficie caliente.
- **LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS.** Manéjelas con cuidado. Siempre sujete las cuchillas con el filo hacia afuera y de la misma forma las debe guardar.
- **NO USE** en alimentos congelados o en el hielo.

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

PARA LAS UNIDADES DE 120V Y 127V ÚNICAMENTE

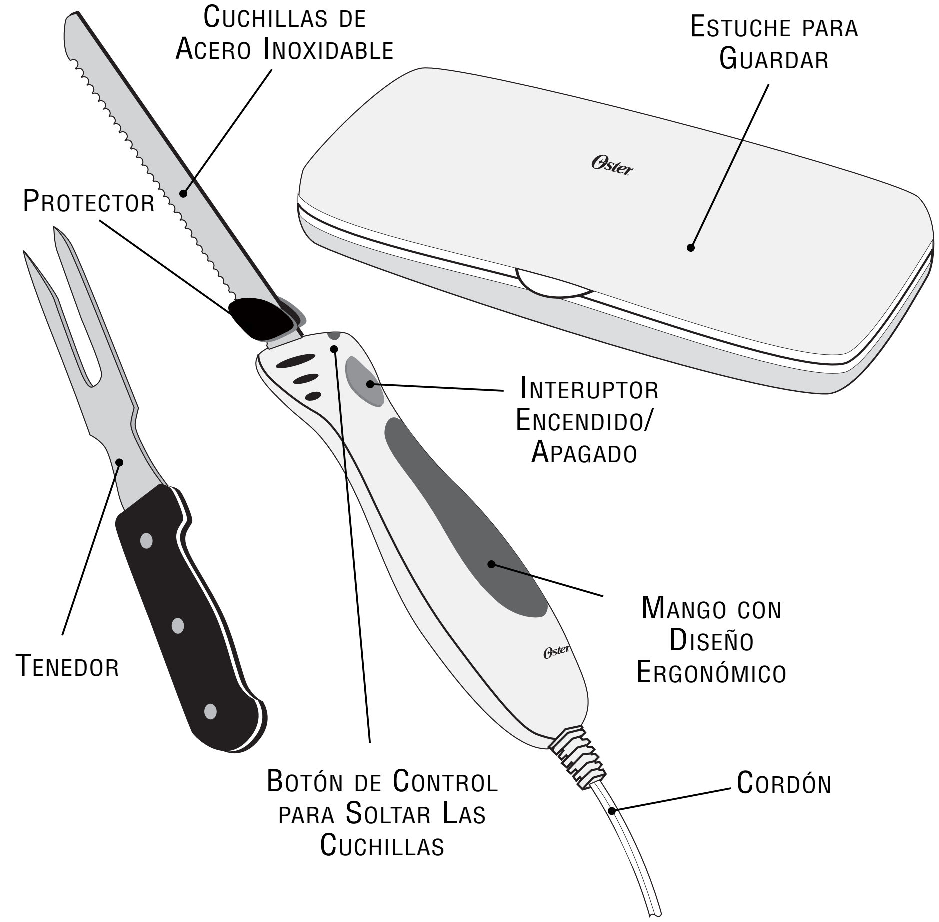
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato cuenta con una pata polarizada *(una pata es más ancha que la otra)*. Como medida de seguridad, esta pata entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la pata no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista calificado. **DE NINGUNA MANERA INTENTE MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

El Cuchillo de Trinchar Eléctrico OSTER® ha sido diseñado para cortar carnes y rebanar frutas, vegetales, panes, pasteles y para cortar sándwiches simples o más elaborados.

NOTA: Este cuchillo no debe ser utilizado para cortar huesos, comidas congeladas o semillas.

CARACTERÍSTICAS DE SU CUCHILLO DE TRINCHAR ELÉCTRICO OSTER®



Cómo Usar el Cuchillo de Trinchar Eléctrico

Asegúrese de que el cordón eléctrico no esté conectado al tomacorriente cuando esté quitando o poniendo la cuchilla.

1. Levante las cuchillas por medio de los protectores, colocándolas entre el dedo pulgar y el índice. No toque la orilla afilada ni los bordes ondulados de las cuchillas. *(Figura A)*

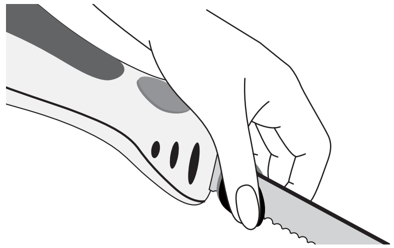


Figura A

2. Inserte el remache o seguro de una de las cuchillas en la ranura de la otra, esto hace que quede cerrado. *(Figura B)*
3. Sujete las cuchillas apoyando dos dedos en los protectores y el filo de las cuchillas hacia afuera, y coloque la parte posterior dentro de la cuchilla en la abertura situada al frente del mango. NO OPRIMA EL BOTÓN EXPULSOR CUANDO ESTÉ MONTANDO LAS CUCHILLAS.

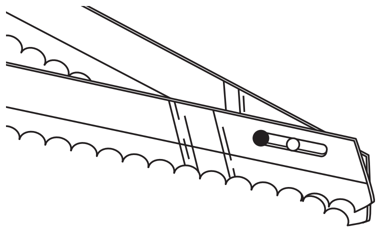


Figura B

4. Oprima cada protector hacia adentro hasta que sienta el sonido indicándole que las cuchillas han caído en su lugar. Asegúrese de que las cuchillas estén bien insertadas. El filo de la cuchilla debe estar hacia abajo retirado del mango. *(Figura C)*

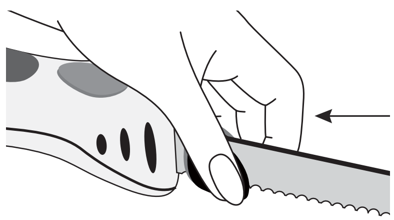


Figura C

5. Enchufe el cordón del tomacorriente. Utilice solamente el voltaje que se especifica en la parte inferior de la unidad.
6. Oprima y sostenga el interruptor colocado en la parte superior del mango para activar el cuchillo. *(Figura D)*
7. Para rebanar, coloque la cuchilla sobre el alimento y deslícelo solamente. No es necesario mover el cuchillo hacia los lados, solamente deslícelo hacia abajo y las cuchillas rebanarán sin mucha presión.

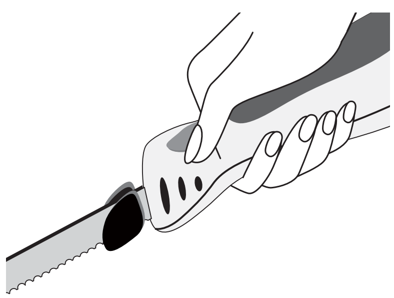


Figura D

8. Cuando haya terminado de rebanar, suelte el interruptor. Desenchufe el cordón del tomacorriente.

Cómo Limpiar Su Cuchillo de Trinchar Eléctrico

Desconecte el cordón del tomacorriente.

Oprima el botón expulsor y cuidadosamente retire ambas cuchillas del aparato. Deslice las cuchillas separadas para que el remache de una cuchilla se desenganche de la ranura de la otra.

Sujete las cuchillas por los protectores y lávelas en agua tibia jabonosa. Enjuágelas y séquelas cuidadosamente. Recuerde que estas cuchillas están sumamente afiladas. Las láminas pueden lavarse en el lavaplatos.

Pásele un paño húmedo al equipo. NO LO SUMERJA EN AGUA O NINGÚN OTROS LÍQUIDOS.

Cómo Guardar Su Cuchillo de Trinchar Eléctrico

Enrolle el cordón. Guarde el cuchillo en su estuche en un lugar seco y limpio, como un gabinete o un estante. Coloque las cuchillas dentro de su funda plástica y guárdelas en la gaveta.

Mantenimiento

No trate de afilar las cuchillas del cuchillo de trinchar eléctrico. Bajo uso normal y cuidándolas le darán años de uso satisfactorio.

El motor de su cuchillo ha sido lubricado cuidadosamente en la fábrica usando los mejores lubricantes. Por lo tanto no requiere ningún lubricante adicional.

Aparte de la limpieza recomendada, ninguna otra limpieza es necesaria. Devuelva su cuchillo de trinchar eléctrico a un centro de servicio autorizado para servicio o reparación.

Consejos para Cortar con el Cuchillo de Trinchar Eléctrico

Utilice una tabla para cortar y evitar dañar los platos de metal o de porcelana o las encimeras.

Permita que los asados reposen durante 15 a 20 minutos después de la cocción. Manténgalos en un lugar caliente. La carne será más fácil de rebanar. Utilice un tenedor para sostener la carne al tallar.

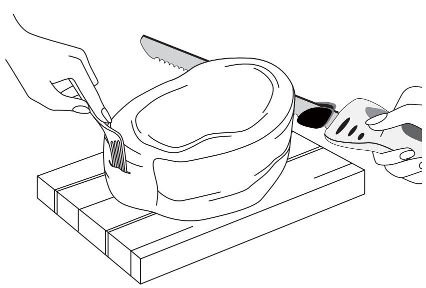
Quite todas los palillos de la carne antes de cortarla.

Cómo Cortar Un Asado De Costillas De Res

Sugerencias: Pida a su carnicero que quite el hueso posterior del asado y que seccione los huesos de las costillas en piezas cortas.

Coloque el asado sobre una tabla para cortar, con el extremo más largo del asado hacia abajo y el lado del costillar a su izquierda. El extremo pequeño del asado debe colocarse cerca de usted. Inserte el trinche para cortar entre las dos costillas superiores.

Rebane a lo largo del asado desde el extremo con grasa del hueso de la costilla. Corte la rebanada del hueso usando la punta especial para recortar del cuchillo eléctrico.



Cómo Cortar un Jamón Entero o una Pata de Cordero Asada

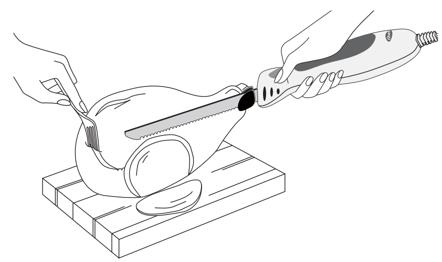
Coloque la pata de cordero o el jamón entero sobre la tabla para cortar con el extremo de la pata dirigido a su derecha. Para cortar un jamón entero, voltee el lado grasoso y marcado hacia arriba. Para cortar la pata de cordero, coloque el asado de manera que la sección con más carne quede dirigida apuntando en sentido contrario a usted.

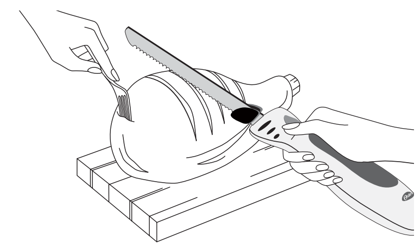
Inserte el trinche para carne dentro de la parte con más carne y haga varios cortes a lo largo partiendo desde el lado menos carnoso.

Voltee el jamón o la pata de manera que descanse verticalmente sobre la superficie para cortar. Corte una rebanada partiendo desde el extremo de la pata comenzando en la base de la protuberancia y rebanando hacia abajo en dirección al hueso de la pata. Después, haga otro corte en ángulo a éste, cerca del extremo de la pata. Levante la rebanada.

Comenzando por el extremo de la pata, corte rebanadas delgadas y uniformes hacia abajo en dirección al hueso de la pata.

Para sacar las rebanadas, pase el cuchillo eléctrico debajo de las rebanadas, en forma paralela al hueso de la pata.





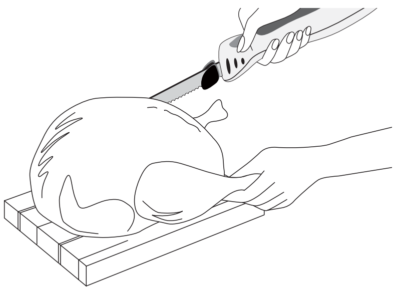
Cómo Cortar un Pavo o Pollo

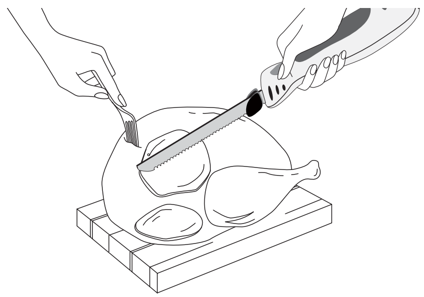
Coloque el pavo o el pollo sobre una tabla para cortar, con las patas hacia la derecha. Comenzando por el lado que da hacia usted, corte una pata tomándola con su mano izquierda y jalándola suavemente mientras está cortando a través de la carne y de la articulación del muslo.

Coloque la pata sobre la tabla para cortar y corte a través de la articulación para separar el hueso del muslo de la pata. Rebane la carne de la pata y del muslo, cortando paralelamente al hueso.

Inserte el trinche en la carne de la pechuga para asegurar el cuerpo del ave. Separe el ala del cuerpo al cortar a través de la articulación.

Inicie cortando la pechuga justo debajo de la articulación donde estaba el ala. Corte rebanadas delgadas de carne blanca, cortando hacia abajo y en forma paralela al hueso de la pechuga.





Cómo Cortar Piezas de Pan y Pasteles

Para evitar desmoronar una pieza de pan recién hecha, o los pasteles que tienen consistencia esponjosa, deslice suavemente el cuchillo eléctrico a través del pastel, cortando rebanadas. Cortando rebanadas tan delgadas como las desee.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá) Limited (colectivamente "Sunbeam") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá efectuarlo por un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía exclusiva.

Esta garantía es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía. Los concesionarios Sunbeam, centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, esta garantía no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuáles Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria.

Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba.

Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera.

Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuánto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Garantía

En los Estados Unidos –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.334.0759 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá –

Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, situada en el 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

POR FAVOR, NO RETORNE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation du couteau à découper électrique, prenez toujours les précautions de base, notamment celles qui suivent :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

- Utilisez ce couteau à découper électrique uniquement à des fins pour lesquelles il est il a été conçu.
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, **NE PLONGEZ JAMAIS** le manche électrique dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- **NE FAITES PAS FONCTIONNER** le couteau dans l'eau ou sous le robinet.
- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas utiliser cet appareil. Faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- Débranchez le couteau lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de mettre ou de retirer des pièces ou avant de le laver. Débranchez le couteau avant de changer de lames.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS** les lames lorsque le mouteur est en marche.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** un appareil électrique dont la fiche ou le cordon électrique est endommagé, qui présente des problèmes de fonctionnement, qui est tombé à terre ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près aux fins d'inspection, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique.
- **N'EMPLOYEZ PAS** cet appareil avec une rallonge.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou non vendus par le fabricant présente des risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ; ne le laissez pas non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- **LES LAMES SONT TRÈS TRANCHANTES.** Maniez-les avec précaution. Tenez toujours les lames avec le côté coupant tourné vers l'extérieur. Rangez toujours les lames en orientant le bord coupant vers l'extérieur.
- **N'EMPLOYEZ PAS** ce couteau pour couper des aliments surgelé ou des blocs de glace.

CET APPAREIL EST DESTINEE À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

POUR LES APPAREILS DE 120 V ET DE 127 V SEULEMENT

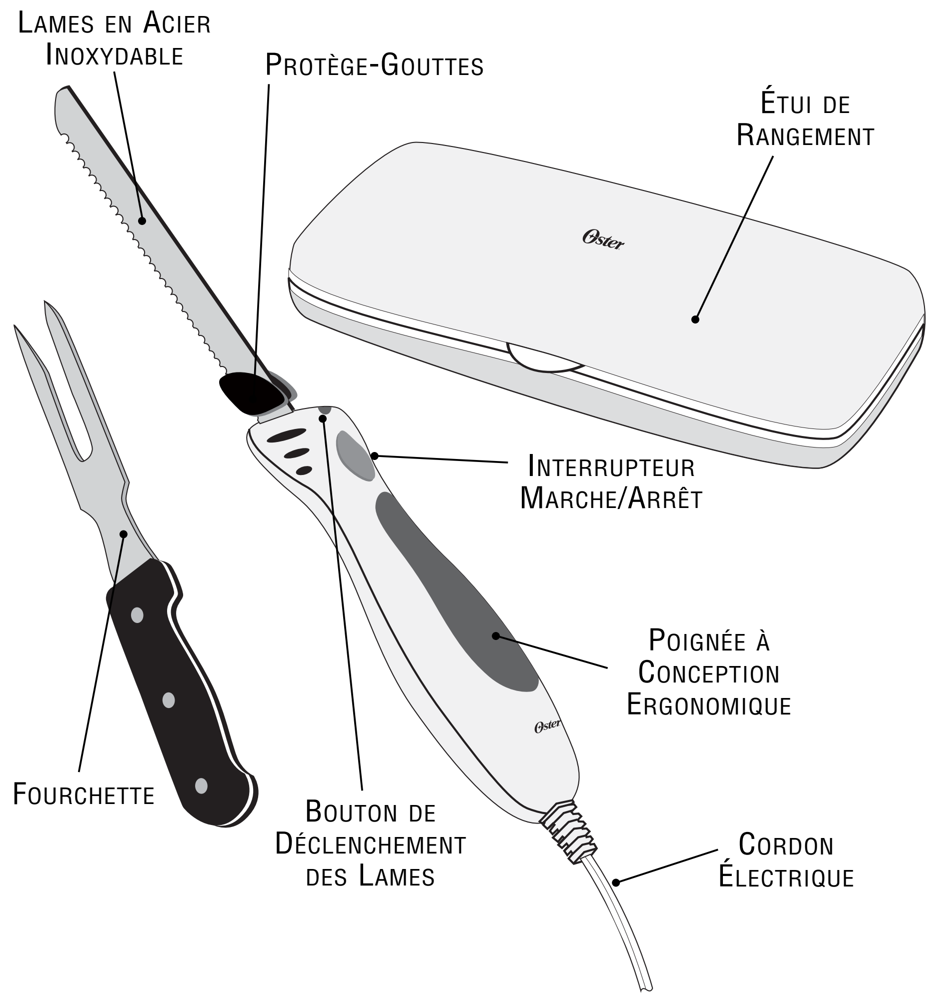
Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est doté d'une fiche polarisée *(une lame est plus large que l'autre)*. Cette fiche ne peut être insérée que dans un seul sens dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inversez-la et essayez de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, consultez un électricien qualifié. **VEILLEZ À RESPECTER CES MESURES DE SÉCURITÉ.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Le Couteau à Découper Électrique OSTER® permet de découper des rôtis et d'autres types de viandes, de trancher des fruits, des légumes, du pain, des gâteaux et des sandwiches tous garnis.

REMARQUE: Ce couteau ne devra pas être utilisé pour découper des os, de la nourriture surgelée, des graines dures ou des noyaux.

CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE COUTEAU À DÉCOUPER ÉLECTRIQUE OSTER®



Comment Utiliser Votre Couteau à Découper Électrique

Vérifiez que le cordon électrique n'est pas branché lorsque vous ôtez ou remplacez les lames.

1. Saisissez les lames du couteau par les protège-gouttes en maintenant les lames entre le pouce et l'index. Évitez de toucher les bords acérés et festonnés des lames. *(Figure A)*

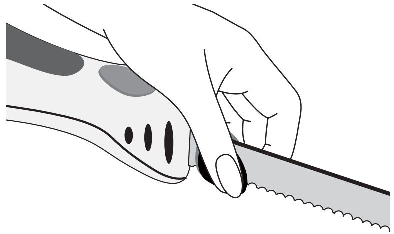


Figure A

2. Insérez le verrou de blocage de l'une des lames dans la fente de l'autre lame ; ceci permet de relier les deux lames. *(Figure B)*
3. En tenant les lames avec le pouce et l'index par les protège-gouttes et en veillant que les bords festonnés des lames soient tournés vers l'extérieur *(et non vers votre main)*, insérez les extrémités des lames dans la fente à l'avant de la poignée. N'APPUYEZ PAS SUR LE BOUTON D'ÉJECTION LORSQUE VOUS INSTALLEZ LES LAMES.

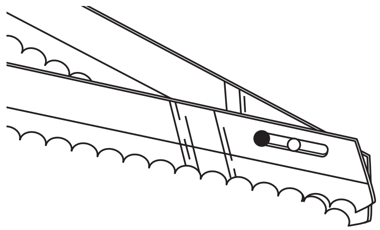


Figure B

4. Appuyez doucement sur chaque protège-gouttes jusqu'à ce que vous entendiez un déclic qui vous signale que les lames sont bien en place. Assurez-vous que les lames sont correctement insérées. Le côté tranchant doit être orienté vers le bas. *(Figure C)*

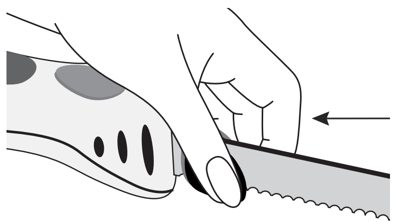


Figure C

5. Branchez le cordon du couteau dans la prise de courant. N'utilisez qu'une prise dont la tension correspond à celle indiquée sur le dessous de l'appareil.
6. Pour faire fonctionner le couteau, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt *(situé sur la partie supérieure de la poignée)* et maintenez-le enfoncé. *(Figure D)*
7. Pour la découpe, placez les lames sur la nourriture et appuyez légèrement vers le bas. Grâce au mouvement automatique des lames, vous n'avez pas à effectuer un mouvement de va-et-vient.

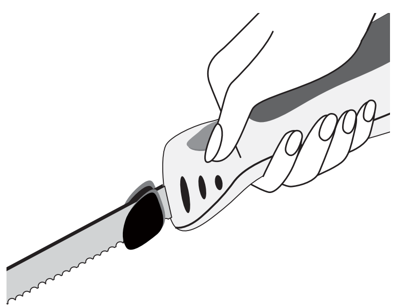


Figure D

8. Une fois la nourriture découpée, relâchez l'interrupteur et débranchez le cordon.

Comment Nettoyer Votre Couteau à Découper Électrique

Débranchez le cordon. Appuyez sur le bouton d'éjection et ôter avec précaution les deux lames du couteau.

Appuyez sur le bouton d'éjection des lames et ôtez avec précaution les deux lames du couteau à l'aide des protège-gouttes. Glissez les lames jusqu'à ce que le verrou d'une des lames se détache de la fente de l'autre lame.

Tenez les lames par les protège-gouttes et lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Faites très attention – les lames sont TRÈS TRANCHANTES. Vous pouvez laver les lames dans un lave-vaisselle.

Nettoyez le logement du couteau avec un chiffon humide. N'IMMERGEZ JAMAIS LE COUTEAU DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Rangement

Entourez le cordon autour du couteau et maintenez-le en place à l'aide d'une attache. Conservez le couteau dans son étui de rangement dans un endroit sec et frais, comme un meuble de cuisine ou une armoire. Glissez les lames dans leur fourreau protecteur et rangez-les dans un tiroir.

Entretien

N'essayez pas vous-même d'aiguiser les lames. Dans des conditions d'utilisation normales, elles devraient servir pour des années.

Le moteur de votre couteau à découper életrique a été lubrifié à l'usine à l'aide d'un lubrifiant de qualité. Il ne nécessite pas de lubrification supplémentaire.

Aucun entretien additionnel n'est requis, sauf le nettoyage usuel. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation et rajustement.

Conseils d'Utilisation du Couteau à Découper Électrique

Servez-vous d'une planche à découper pour éviter d'érafler la porcelaine, les plats métalliques ou les comptoirs.

Maintenez un rôti à température ambiante pendant 15 à 20 minutes après la cuisson. Conservez le dans un endroit chaud. Ainsi, la viande sera plus facile à découper. Utilisez une fourchette pour tenir la viande lorsque vous découpez

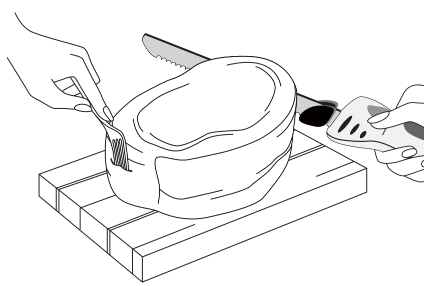
Ôtez toutes les broches lorsque vous découpez.

Découpe d'une Côte de Boeuf Nature

Suggestions : Demandez à votre boucher d'enlever la colonne vertébrale du rôti et effectuez un découpage serré des côtes.

Pour ce faire, placez le rôti su une planche à découper, avec l'extrémité la plus large á plat, les côtes à votre gauche, la partie la plus étroite du rôti se trouvant alors le plus proche du couteau.

Insérez une fourchette à découper entre les deux côtes supérieures. Découpez en partant du gras de la côte. Séparez la tranche de l'os à l'aide de la pointe pareuse du couteau.



Découpe d'un Jambon Entier ou d'un Gigot d'Agneau

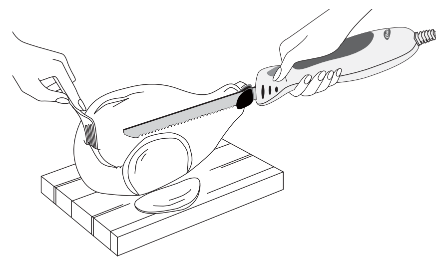
Placez le gigot ou le jambon sur la planche à découper avec l'extrémité du jarret positionnée à la droite de la lame. Pour le jambon, tournez le côté gras comportant les rainures vers le haut. Pour le gigot, positionnez le rôti de façon à ce que la partie charnue se trouve éloignée du couteau.

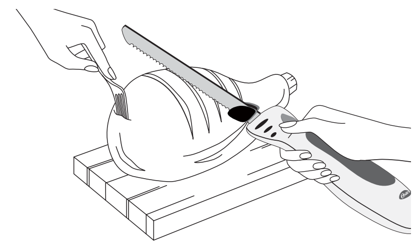
Insérez y une fourchette à viande et découpez plusieurs tranches de longueur similaire en commençant par la partie la moins épaisse.

Tournez le jambon ou le gigot afin qu'il se maintienne en position verticale durant la découpe. Découpez un morceau du jarret en commençant par sa base de renflement et en descendant ensuite le long de l'os. Puis, découpez en angle à proximité de l'extrémité du jarret. Soulevez le morceau.

En commençant par le jarret, découpez des tranches fines et uniformes le long de l'os.

Pour retirer les tranches, placez le couteau à découper électrique sous ces dernières, tout en tenant le couteau parallèle à l'os.





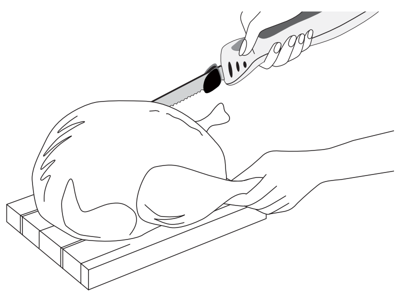
Découpe d’un Rôti de Dinde ou d’un Poulet

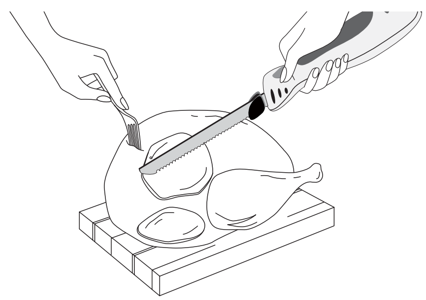
Placez la dinde ou le poulet sur une planche à découper, avec les pattes tournées vers la droite. En commençant par la partie faisant face au couteau, tirez doucement sur la patte à l’aide de votre main gauche tout en découpant la viande et en sectionnant l’articulation au haut de cuisse.

Placez la patte sur la planche et sectionnez l’articulation qui relie le haut de la cuisse au pilon. Coupez des tranches dans la patte et la cuisse, en effectuant la découpe parallèlement à l’os.

Insérez la fourchette à viande dans la viande de poitrine pour maintenir fermement la carcasse. Séparez l’aile du corps en sectionnant l’articulation.

Commencez à découper la poitrine juste au-dessus de l’articulation à l’emplacement de la séparation de l’aile. Découpez de fines tranches de viande blanche, avec des mouvements vers le bas et en découpant parallèlement à l’os de poitrine.





Découpe d’un Pain, d’un Gâteau des Anges, d’une Tarte Mousseline ou d’un Gâteau Éponge

Pour éviter d’écraser un pain fraîchement cuit ou encore des gâteaux de type mousseline ou éponge, faites passer délicatement le couteau à découper à travers le gâteau ou le pain, en découpant des tranches aussi fines que vous le souhaitez.

Garantie Limitée de 1 An

Sunbeam Products, Inc., ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectivement « Sunbeam ») garantit que pendant une période de un an à partir de la date d’achat, ce produit sera exempt de défauts de matériaux et de main d’œuvre. Sunbeam, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit étant trouvé défectueux durant la période de couverture de la garantie. Le remplacement sera réalisé au moyen d’un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n’est plus disponible, un produit d’une valeur similaire ou supérieure fera lieu de replacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est valide pour l’acheteur au détail d’origine à partir de la date d’achat au détail initiale et n’est pas transférable. Gardez le reçu de vente d’origine. Une preuve d’achat est requise pour obtenir l’application de la garantie. Les concessionnaires, les centres de réparation Sunbeam ou les magasins au détail vendant des produits Sunbeam n’ont pas le droit d’altérer, modifier ou de quelconque façon changer les termes et conditions de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l’usure normale des pièces ni les dégâts provenant d’un des suivants: mauvaise ou négligente utilisation du produit, emploi sur un mauvais courant ou une mauvaise tension, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de réparation Sunbeam agréé. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure, tels qu’incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles Sont les Limites de Responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toute garantie ou condition exprimée, tacite ou statutaire.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie ou condition tacite d’aptitude à être vendu ou utilisé dans un but particulier est limitée en durée à la durée de la garantie ci-dessus.

Sunbeam rejette toute autre garantie, condition ou représentation exprimée, tacite, statutaire ou autre.

Sunbeam ne sera pas responsable des dégâts, quel qu’en soit la sorte, résultant de l’achat, de l’utilisation, de l’abus du ou de l’incapacité à utiliser le produit y compris les dégâts secondaires, spéciaux, conséquents ou similaires ; ni des pertes de revenus ; ni de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre ; ni de toute plainte amenée contre l’acheteur par toute autre partie.

Quelques provinces, états ou juridictions ne permettent pas l’exclusion ou la limitation des dégâts secondaires ou conséquents ni les limitations sur la durée de garantie tacite, donc il se peut que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s’appliquent pas à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux précis et il se peut que vous ayez aussi d’autres droits qui varient d’une province, d’un état ou d’une juridiction à l’autre.

Comment Obtenir une Réparation Sous Garantie ?

Aux U.S.A. –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.334.0759 et l’adresse d’un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Au Canada –

Pour toute question au sujet de cette garantie ou si vous désirez obtenir une réparation sous garantie, veuillez appeler le 1.800.667.8623 et l’adresse d’un centre de réparation convenable vous sera fournie.

Aux U.S.A., cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., située à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, située à 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

VEUILLEZ NE PAS RENVOYER CE PRODUIT À L’UNE DE CES ADRESSES NI AU LIEU D’ACHAT.